

ANDERE BESLUITEN

COMMISSIE

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

(2008/C 307/11)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

SAMENVATTING

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006**„MAINE-ANJOU”****EG-nummer: FR/PDO/0379/17.09.2004****BOB (X) BGA ()**

Deze samenvatting bevat de belangrijkste gegevens uit het productdossier ter informatie.

1. Bevoegde dienst van de lidstaat:

Naam: Institut National de l'Origine et de la Qualité
Adres: 51, rue d'Anjou
F-75008 Paris
Tel. (33-1) 538 980 00
Fax (33-1) 422 557 97
E-mail: info@inao.gouv.fr

2. Groepering:

Naam: Syndicat de défense de la viande «Maine-Anjou»
Adres: 36, avenue de Razilly
BP 339
F-53203 Château Gontier Cedex
Tel. (33-2) 430 722 94
Fax (33-2) 430 780 48
E-mail: upra-maine-anjou@unimedia.fr
Samenstelling: Producenten/verwerkers (X) Andere samenstelling (X)

⁽¹⁾ PBL 93 van 31.3.2006, blz. 12.

3. Productcategorie:

Categorie 1.1 — Vers vlees (en verse slachtafvallen)

4. Productdossier:

(Samenvatting van de bij artikel 4, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 voorgeschreven gegevens)

4.1. Naam:

„Maine-Anjou”

4.2. Beschrijving:

Gekoeld rundvlees, met uitzondering van ontdooid gekoeld vlees, van koeien die minder dan tien jaar oud zijn en minstens een keer hebben gekalfd of van gecasteerde stieren die meer dan 30 maanden oud zijn.

Het geslacht gewicht van de koeien bedraagt minimaal 380 kg, dat van de stieren minimaal 400 kg.

De geslachte dieren vertonen de volgende kenmerken:

— beveelsheid: E, U, R, O van het indelingsschema EUROP;

— vetheid: 3 of 4 van het indelingsschema EUROP.

De geslachte dieren worden gekenmerkt door een lage spierdichtheid en een veel hoger gewicht.

Het vlees is mooi doorregen met voldoende vetafzetting tussen de spieren; het is homogeen felrood, lichtjes naar het oranje neigend, van kleur, voelt bij het snijden en bij de aanzet in de mond zeer zacht aan, is zeer sappig en heeft een stabiele nasmaak.

4.3. Geografisch gebied:

Het geografische gebied waar de dieren worden geboren, opgefokt en geslacht strekt zich uit over het grondgebied van de hiernavolgende gemeenten van de departementen l'Ille-et-Vilaine, Loire-Atlantique, Maine-et-Loire, la Mayenne, la Sarthe, les Deux-Sèvres, la Vendée en l'Orne.

Departement Ille-et-Vilaine:

Chelun, Coësmes, Eancé, Grand-Fougeray, Liffré (section AL, parcelles 6, 8, 12 à 14, 35, 268, 269, 272 à 274, 408 à 411, 435, 438, 440 à 442, 475 à 480, 501, 502 et 597 à 604), Martigné-Ferchaud, Pertre (Le), Thourie, Vitré (section K, parcelles 1, 2, 9 et 70 et section AW, parcelles 81 à 86, 154 à 156, 268, 295 et 296).

Departement Loire-Atlantique:

Abbaretz, Ancenis, Anetz, Belligné, Boissière-du-Doré (La), Bonnoeuvre, Boussay, Cellier (Le), Chapelle-Blain (La), Chapelle-Saint-Sauveur (La), Châteaubriant, Couffé, Derval, Erbray, Fercé, Fresne-sur-Loire (Le), Gétigné, Grand-Auverne, Issé, Jans, Joué-sur-Erdre, Juigné-des-Moutiers, Landreau (Le), Ligné, Louisfert, Lusanger, Maumusson, Meilleraye-de-Bretagne (La), Mésanger, Moisdon-la-Rivière, Montrelais, Mouais, Mouzeil, Noyal-sur-Brutz, Nozay, Oudon, Pannecé, Petit-Auverné, Pin (Le), Pouillé-les-Côteaux, Puceul, Regrippière (La), Remaudière (La), Riaillé, Roche-Blanche (La), Rouge, Rouxière (La), Ruffigné, Saint-Aubin-des-Châteaux, Saint-Géréon, Saint-Herblon, Saint-Julien-de-Vouvantes, Saint-Mars-la-Jaille, Saint-Sulpice-des-Landes, Saint-Vincent-des-Landes, Sion-les-Mines, Soudan, Soulvache, Teillé, Touches (Les), Trans-sur-Erdre, Treffieux, Vallet, Varades, Villepot, Vritz.

Departement Maine-et-Loire:

Andard, Andigné, Andrezé, Angers, Angrie, Armaillé, Aviré, Aubigné-sur-Layon, Avrillé, Baracé, Beaucozé, Beaulieu-sur-Layon, Beaupréau, Beausse, Bécon-les-Granits, Bégrolles-en-Mauges, Béhuard, Bohalle (La), Boissière-sur-Evre (La), Botz-en-Mauges, Bouchemaine, Bouillé-Ménard, Bourg-d'Iré (Le), Bourg-l'Évêque, Bourgneuf-en-Mauges, Bouzillé, Brain-sur-l'Authion, Brain-sur-Longuenée, Briollay, Brissarthe, Candé, Cantenay-Epinard, Carbay, Cernusson, Cerqueux (Les), Cerqueux-sous-Passavant (Les), Challain-la-Potherie, Chalonnes-sur-Loire, Chambellay, Champigné, Champ-sur-Layon (Le),

Champteussé-sur-Baconne, Champtocé-sur-Loire, Champtoceaux, Chanteloup-les-Bois, Chanzeaux, Chapelle-du-Genêt (La), Chapelle-Hullin (La), Chapelle-Rousselin (La), Chapelle-Saint-Florent (La), Chapelle-Saint-Laud (La), Chapelle-sur-Oudon (La), Châteauneuf-sur-Sarthe, Châtellais, Chaudfonds-sur-Layon, Chaudron-en-Mauges, Chaussaire (La), Chavagnes, Chazé-Henry, Chazé-sur-Argos, Cheffes, Chemillé, Chemiré-sur-Sarthe, Chenillé-Changé, Cherré, Cholet, Clefs, Cléré-sur-Layon, Combrée, Concourson-sur-Layon, Contigné, Cornuaille (La), Coron, Corzé, Cossé-d'Anjou, Daguenière (La), Daumeray, Denée, Doué-La-Fontaine, Drain, Durtal, Ecouflant, Ecuillé, Etriché, Faye-d'Anjou, Faveraye-Machelles, Feneu, Ferrière-de-Flée (La), Fief-Sauvin (Le), Fosse-de-Tigné, Freigné, Fuilet (Le), Gené, Gesté, Grez-Neuville, Grugé-l'Hopital, Hôtellerie-de-Flée (L'), Huillé, Ingrandes, Jaille-Yvon (La), Jallais, Jubaudière (La), Juigné-sur-Loire, Jumellière (La), Juvardeil, Landemont, Lézigné, Lion-d'Angers (Le), Liré, Loiré, Longeron (Le), Louroux-Béconnais (Le), Louvaines, Marans, Marcé, Marigné, Marillais (Le), Martigné-Briand, Maulévrier, May-sur-Evre (Le), Mazières-en-Mauges, Meignanne (La), Melay, Membrolle-sur-Longuenée (La), Mesnil-en-Vallée (Le), Miré, Montfaucon, Montguillon, Montigné-sur-Moine, Montilliers, Montjean-sur-Loire, Montreuil-Juigné, Montreuil-sur-Loir, Montreuil-sur-Maine, Montrevault, Morannes, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Neuvy-en-Mauges, Noëllet, Noyant-la-Gravoyère, Nuillé, Nueil-sur-Layon, Nyoiseau, Passavant-sur-Layon, Pellouailles-les-Vignes, Pin-en-Mauges (Le), Plaine (La), Plessis-Grammoire (Le), Plessis-Macé (Le), Poitevinière (La), Pommeraye (La), Ponts-de-Cé (Les), Possonnière (La), Pouancé, Pouéze (La), Prévrière (La), Pruillé, Puiset-Doré (Le), Querré, Rablay-sur-Layon, Renaudière (La), Rochefort-sur-Loire, Romagne (La), Roussay, Saint-André-de-la-Marche, Saint-Aubin-de-Luigné, Saint-Augustin-des-Bois, Saint-Barthélemy-d'Anjou, Saint-Christophe-du-Bois, Saint-Christophe-la-Couperie, Saint-Clément-de-la-Place, Saint-Crespin-sur-Moine, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Georges-des-Gardes, Saint-Georges-sur-Layon, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Germain-sur-Moine, Saint-Jean-de-la-Croix, Saint-Jean-de-Linières, Saint-Jean-des-Mauvrets, Saint-Lambert-du-Lattay, Saint-Lambert-la-Potherie, Saint-Laurent-de-la-Plaine, Saint-Laurent-des-Autels, Saint-Laurent-du-Mottay, Saint-Léger-des-Bois, Saint-Léger-sous-Cholet, Saint-Lézin, Saint-Macaire-en-Mauges, Saint-Martin-du-Bois, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Michel-et-Chanveaux, Saint-Paul-du-Bois, Saint-Philbert-en-Mauges, Saint-Pierre-Montlimart, Saint-Quentin-en-Mauges, Saint-Rémy-en-Mauges, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saint-Sauveur-de-Flée, Saint-Sauveur-de-Landemont, Saint-Sigismond, Saint-Sulpice, Saint-Sylvain-d'Anjou, Sainte-Christine, Sainte-Gemmes-d'Andigné, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Salle-de-Vihiers (La), Salle-et-Chapelle-Aubry (La), Sarrigné, Savennières, Sceaux-d'Anjou, Segré, Séguinière (La), Seiches-sur-le-Loir, Soeudres, Somloire, Soucelles, Soulaines-sur-Aubance, Soulaire-et-Bourg, Tancoigné, Tessoualle (La), Thorigné-d'Anjou, Thouarcé, Tigné, Tillières, Torfou, Tourlandry (La), Toutlemonde, Trélazé, Tremblay (Le), Trémentines, Tremont, Valanjou, Varenne (La), Vauchrétien, Verchers-sur-Layon (Les), Vergonnes, Vern-d'Anjou, Vezins, Vihiers, Villedieu-la-Blouère, Villemois, Villevêque, Yzernay.

Departement la Mayenne:

Ahuillé, Alexain, Ampoigné, Andouillé, Argenton-Notre-Dame, Argentré, Aron, Arquenay, Assé-le-Béranger, Astillé, Athée, Azé, Baconnière (La), Bais, Ballée, Ballots, Bannes, Bazoge-Montpinçon (La), Bazouge-de-Chemeré (La), Bazouge-des-Alleux (La), Bazougers, Beaulieu-sur-Oudon, Beaumont-Pied-de-Boeuf, Belgeard, Bierné, Bignon-du-Maine (Le), Bigottière (La), Blandouet, Boissière (La), Bonchamp-lès-Laval, Bouchamps-lès-Craon, Bouère, Bouessay, Bourgneuf-la-Forêt (Le), Bourgon, Brains-sur-les-Marches, Brée, Brûlatte (La), Buret (Le), Chailland, Châlons-du-Maine, Chammes, Champgénéteux, Changé, Chapelle-Anthenaise (La), Chapelle-au-Riboul (La), Chapelle-Craonnaise (La), Chapelle-Rainsouin (La), Château-Gontier, Châtelain, Châtres-la-Forêt, Chemazé, Chéméré-le-Roi, Chérancé, Commer, Congrier, Cosmes, Cossé-en-Champagne, Cossé-le-Vivien, Coudray, Courbeville, Craon, Croixille (La), Cropte (La), Daon, Denazé, Deux-Évailles, Entrammes, Épineux-le-Seguin, Évron, Fontaine-Couverte, Forcé, Fromentières, Gastines, Genest-Saint-Isle (Le), Gennes-sur-Glaize, Gesnes, Gravelle (La), Grazay, Grez-en-Bouère, Ham (Le), Hambers, Hardanges, Houssay, Huissière (L'), Izé, Jublains, Juvigné, Laigné, Laubrières, Launay-Villiers, Laval, Livet, Livré, Loigné-sur-Mayenne, Loiron, Longuefuye, Louverné, Louvigné, Maisonnelles-du-Maine, Marcillé-la-Ville, Marigné-Peuton, Martigné-sur-Mayenne, Mayenne, Mée, Ménil, Méral, Meslay-du-Maine, Mézangers, Montflours, Montigné-le-Brillant, Montjean, Montourtier, Montsûrs, Moulay, Neau, Niaffes, Nuillé-sur-Vicoin, Olivet, Origné, Parné-sur-Roc, Peuton, Pommerieux, Port-Brillet, Préaux, Quelaines-Saint-Gault, Renazé, Roë (La), Rouaudière (La), Ruillé-Froid-Fonds, Ruillé-le-Gravelais, Sacé, Saint-Aignan-sur-Roë, Saint-Berthevin, Saint-Brice, Saint-Cénére, Saint-Charles-la-Forêt, Saint-Christophe-du-Luat, Saint-Cyr-le-Gravelais, Saint-Denis-d'Anjou, Saint-Denis-du-Maine, Saint-Erblon, Saint-Fort, Saint-Frambault-de-Prêtres, Saint-Georges-le-Fléchar, Saint-Georges-sur-Erve, Saint-Germain-d'Anxure, Saint-Germain-de-Coulamer, Saint-Germain-le-Fouilloux, Saint-Germain-le-Guillaume, Saint-Hilaire-du-Maine, Saint-Jean-sur-Erve, Saint-Jean-sur-Mayenne, Saint-Laurent-des-Mortiers, Saint-Léger, Saint-Loup-du-Dorat, Saint-Martin-de-Connée, Saint-Martin-du-Limet, Saint-Michel-de-Feins, Saint-Michel-de-la-Roë, Saint-Ouën-des-Toits, Saint-Ouën-des-Vallons, Saint-Pierre-la-Cour, Saint-Pierre-sur-Erve, Saint-Pierre-sur-Orthe, Saint-Poix, Saint-Quentin-les-Anges, Saint-Saturnin-du-Limet, Saint-Sulpice, Saint-Thomas-de-Courceriers, Sainte-Gemmes-le-Robert, Sainte-Suzanne, Saulges, Selle-Craonnaise (La), Senonnes, Simplé, Soulgé-sur-Ouette, Thorigné-en-Charnie, Torcé-Viviers-en-Charnie, Trans, Vaiges, Villiers-Charlemagne, Vimarcé, Voutré.

Departement la Sarthe:

Amné, Asnières-sur-Vègre, Auvers-le-Hamon, Auvers-sous-Montfaucon, Avesse, Avoise, Beaumont-sur-Sarthe, Bernay, Brains-sur-Gée, Brûlon, Chantenay-Villedieu, Chassillé, Chemiré-en-Charnie, Cherre (section D, parcelles 253 à 266, 269 à 273, 290, 291, 565, 705, 714), Chevillé, Coulans-sur-Gée, Courtillers, Crannes-en-Champagne, Crissé, Epineu-le-Chevreuil, Fercé-sur-Sarthe, Fontenay-sur-Vègre, Grez (Le), Joué-en-Charnie, Juigné-sur-Sarthe, Longnes, Loué, Mareil-en-Champagne, Moitron-sur-Sarthe, Mont-Saint-Jean, Neuvillalais, Neuville-en-Charnie, Notre-Dame-du-Pé, Parennes, Pincé, Poillé-sur-Vègre, Précigné, Rouessé-Vassé, Rouez, Ruillé-en-Champagne, Sablé-sur-Sarthe, Saint-Christophe-du-Jambet, Saint-Christophe-en-Champagne, Saint-Denis-d'Orques, Saint-Ouen-en-Champagne, Saint-Pierre-des-Bois, Saint-Rémy-de-Sillé, Saint-Symphorien, Sillé-le-Guillaume, Solesmes, Souvigné-sur-Sarthe, Tassillé, Tennie, Vallon-sur-Gée, Viré-en-Champagne.

Departement les Deux-Sèvres:

Argenton-Château, Aubiers (Les), Boësse, Boismé, Bressuire, Bretignolles, Breuil-Bernard (Le), Breuil-sous-Argenton (Le), Cerizay, Chanteloup, Chapelle-Gaudin (La), Chiché, Cirière, Combrand, Coudre (La), Courlay, Etusson, Forêt-sur-Sèvre (La), Genneton, Massais, Mauléon, Moncoutant, Montravers, Moutiers-sous-Argenton, Moutiers-sous-Chantemerle, Nueil-sur-Argent, Petite-Boissière (La), Pin (Le), Saint-Amand-sur-Sèvre, Saint-André-sur-Sèvre, Saint-Aubin-du-Plain, Saint-Clémentin, Saint-Jouin-de-Milly, Saint-Maurice-la-Fougereuse, Saint-Pierre-des-Echaubrognes, Sanzay, Ulcot, Voultegon.

Departement la Vendée:

Breuil-Barret, Chambretau, Châtaigneraie (La), Gaubretière (La), Landes-Genusson (Les), Mallièvre, Menomblet, Mortagne-sur-Sèvre, Saint-Aubin-des-Ormeaux, Saint-Laurent-sur-Sèvre, Saint-Malô-du-Bois, Saint-Martin-des-Tilleuls, Saint-Pierre-du-Chemin, Tardière (La), Tiffauges, Treize-Vents, Verrie (La).

Departement L'Orne:

Alençon (section CA, parcelles 76, 77 et 84).

4.4. Bewijs van de oorsprong:

Alle marktdeelnemers vullen een bekwaamheidsverklaring in die bij het INAO wordt geregistreerd.

De veehouders houden een register bij, de „Inventaire des animaux de l'exploitation”.

De vervoerders en de slachthuizen houden een register bij van de inkomende en uitgaande dieren aan de hand waarvan de herkomst en de bestemming van de levende runderen, de geslachte dieren of het vlees kunnen worden vastgesteld.

De bovengenoemde registers worden ter beschikking gehouden van de ambtenaren die belast zijn met de controle.

De veehouders moeten ook uiterlijk 60 dagen voor de geplande slachtdatum voor ieder dier een document opstellen waarin wordt verklaard dat de afmestperiode is ingegaan.

Gedurende de afmestperiode wordt het dier onderzocht om te waarborgen dat het vanuit morfologisch oogpunt voldoet aan de criteria betreffende minimumgewicht en vetheid die voor de oorsprongsbenaming zijn vereist.

Wanneer de kenmerken van een geslacht dier in overeenstemming worden bevonden met het productdossier van de oorsprongsbenaming, wordt de vermelding „Maine-Anjou” op het lende-, bil- en buikstuk en op de schouder van iedere helft van het karkas aangebracht.

Het karkas en de uitgesneden delen van het geslachte dier worden voorzien van een etiket dat de identiteit van het vlees garandeert.

Geslachte dieren die de BOB „Maine-Anjou” mogen dragen, worden steekproefsgewijs aan een organoleptisch onderzoek onderworpen, om te verifiëren of zij de in het productdossier van de oorsprongsbenaming vereiste kenmerken vertonen.

4.5. Werkwijze voor het verkrijgen van het product:

De dieren moeten geboren, opgefokt en geslacht zijn in het in punt 4.3 gespecificeerde geografische gebied.

Ras

De runderen moeten van het ras „Rouge des prés” zijn. Dieren met musculaire hypertrofie komen niet in aanmerking. De vader van het dier moet een stier zijn die op grond van zijn oorsprong is ingeschreven in het stamboek van het ras „Rouge des prés”.

Wanneer een beroep is gedaan op kunstmatige inseminatie, moet zijn bewezen dat de vaderstier voor kunstmatige inseminatie mag worden gebruikt.

Het opfokken van de dieren

De dieren moeten op eenzelfde bedrijf geboren, opgefokt en vetgemest zijn. Jonge dieren mogen niet-temin worden aangekocht op voorwaarde dat:

- de vrouwelijke dieren verder continu verblijven op het bedrijf waar zij worden afgemest, de afmestperiode van tenminste 12 maanden inbegrepen;
- de mannelijke dieren uiterlijk vanaf de leeftijd van 12 maanden continu verblijven op het bedrijf waar zij worden afgemest.

Gebruik van de weidegronden en bezetting

De oppervlakte van de weiden die voor de voeding van de runderen worden aangewend of het equivalent hiervan bedraagt minimaal 0,7 hectare voor ieder gecastreerd mannelijk dier dat meer dan 24 maanden oud is en een hectare voor iedere „vache suitée”. Met „vache suitée” wordt een koe bedoeld samen met haar kalveren die zelf nog niet hebben gekalfd.

Voeding

De dieren moeten minstens van 15 maart tot 15 november op de weide staan. Bij uitzonderlijke weersomstandigheden kunnen afwijkingen van deze minimumtermijn worden toegestaan.

Tot aan het begin van de afmestperiode worden dagelijks maximaal 3 kg proteïne- en energiesupplementen toegediend. Gedurende deze periode is het verboden om onbeperkte hoeveelheden ingekuilde maïs aan de dieren te voeren.

Gedurende de afmestperiode die minstens de laatste twee maanden voor het slachten moet beslaan, worden de dieren gevoederd met vers gras, hooi, proteïne- en energiesupplementen. Gedurende deze periode mag geen kuilvoer worden gevoederd.

Gedurende de afmestperiode zijn de proteïne- en de energiesupplementen die hen naast het verse gras en het hooi worden gevoederd, samengesteld uit minstens drie grondstoffen. Deze worden in een zodanige vorm aan de dieren gevoederd dat ze identificeerbaar zijn. De hoeveelheid supplementen die dagelijks aan de dieren wordt gevoederd, bedraagt tussen 0,5 % en 1,7 % van het levend gewicht van het dier.

De veehouders moeten de aankoopfacturen waarin de aangekochte hoeveelheden en de oorsprong van deze gewassen en supplementen zijn vermeld en de etiketten waarop de juiste benaming van elk supplement is vermeld, ter beschikking houden van de controleurs.

Vervoer en slacht

In de laatste 48 uren voor het slachten worden de dieren klaargemaakt in een vertrek dat overvloedig van stro is voorzien en krijgen zij geen ander voedsel dan hooi en water.

De dieren worden zodanig behandeld dat stress tot een minimum wordt beperkt en dus geen nadelige gevolgen voor de kwaliteit van het eindproduct kan hebben. Het vervoer van de dieren vanaf het ogenblik dat ze worden geladen tot op het ogenblik dat ze aan het slachthuis worden afgeladen, mag niet langer dan 6 uur in beslag nemen.

De dieren worden een na een, zonder onderbreking, geslacht binnen drie uur nadat ze zijn afgeladen en zij worden bedwelmd binnen vijf seconden nadat ze met het oog op de slacht zijn geklemd.

Evisceratie gebeurt door opzakking of door afbinding van de slokdarm en de endeldarm.

Het douchen van de geslachte dieren is verboden.

De karkassen worden met een lintzaag gespleten en de hierbij verkregen delen gaan vergezeld van het gemerkte oor van het dier totdat het wegen met het oog op de voldoening van de verschuldigde belasting heeft plaatsgevonden.

Slechts de geslachte dieren die 3 of 4 scores voor vetheid in het indelingsschema EUROP komen voor de beschermde oorsprongsbenaming in aanmerking.

De karkassen zweten een tijd lang uit zodat tien uur na de slacht een inwendige temperatuur van 10 °C tot 15 °C, en 48 uur na de slacht een inwendige temperatuur van maximaal 7 °C wordt verkregen.

De achtervoeten rijpen minstens 4 dagen op het been.

4.6. Verband:

Het productiegebied „Maine-Anjou” wordt gekenmerkt door gronden die zich op het Armoricaans Massief hebben ontwikkeld en over een beperkte waterreserve beschikken, en door een verminderd oceaanklimaat, hetgeen in de zomer voor een ernstig watertekort zorgt; door deze factoren ontstaan weidegronden die eerder aan „stromatten” doen denken, waarop hoofdzakelijk geel, dor of verhout gras groeit dat ruwvoedergewassen oplevert.

Bij de productie van het „Maine-Anjou”-vlees spelen de bijzondere kenmerken van het milieu, de zoötechnische kenmerken van het ras „Rouge des prés” en de beweidingstechniek van de veehouders een belangrijke rol.

De „Rouge des prés” weet door zijn imposante bouw de ruwvoedergewassen van het gebied maximaal te benutten dankzij:

- zijn verhoogd ingestievermogen;
- zijn vermogen tot het verwerken van sterk gevarieerd voeder doordat hij een belangrijk gedeelte van zijn lichaamsreserves kan aanspreken zonder dat dit nefaste gevolgen heeft voor zijn latere zoötechnische prestaties;
- zijn vermogen om zijn groei snel te hervatten of zijn lichaamsreserves weer op te bouwen.

Er bestaat dus een „diermodel” dat geschikt is voor het productiegebied „Maine-Anjou” en dat de veehouder ertoe aanzet dieren te selecteren die de ruwvoedergewassen het best benutten en hun lichaamsreserves gedurende bepaalde perioden van het jaar sterk aanspreken.

De dieren leven hoofdzakelijk buiten omdat het weiden voor het grootste gedeelte van hun voeding zorgt. Dankzij hun beweidingstechniek beschikken de veehouders ’s zomers over voedergewassen; enerzijds wisselen zij het weiden en het maaien in het voorjaar af en anderzijds maken zij gebruik van diverse soorten graslanden.

Zodoende worden de specifieke kenmerken van het milieu, namelijk de eigenheid van de bodem en het vrij droge klimaat die zorgen voor een voortijdig watertekort, niet ervaren als problemen die moeten worden aangepakt maar veeleer als omstandigheden waaraan de dieren bijzonder goed zijn aangepast.

Samengevat komt het hierop neer: in dit specifieke milieu met zijn bijzondere bodem en zijn vrij droge klimaat die zorgen voor een voortijdig watertekort, heeft zich een specifiek houderijsysteem ontwikkeld dat zijn succes dankt aan de geslaagde combinatie van twee factoren: een rustiek, lokaal runderras met een imposante bouw, en de knowhow van de veehouders die beheer van de voedergewassen in ruimte en tijd en zeer goede kennis van de dieren die aan de oorsprong liggen van dit bijzondere product waarvan de kwaliteit algemeen is erkend, namelijk het „Maine-Anjou”-vlees, op elkaar weten af te stemmen.

4.7. Controlestructuren:

Naam: Institut National de l'Origine et de la Qualité

Adres: 51, rue d'Anjou
F-75008 Paris

Tel. (33-1) 538 980 00

Fax (33-1) 422 557 97

E-mail: info@inao.gouv.fr

Naam: DGCCRF

Adres: 59, boulevard Vincent Auriol
F-74703 Paris Cedex 13

Tel. (33-1) 448 717 17

Fax (33-1) 449 730 37

E-mail: —

4.8. Etikettering:

Op het lende-, bil- en buikstuk en op de schouder van iedere helft van een karkas wordt een stempel met de vermelding „Maine-Anjou” aangebracht.

Het karkas en de uitgesneden delen van het geslachte dier zijn voorzien van een etiket met daarop de volgende informatie:

- de oorsprongsbenaming;
 - de vermelding „AOC” of „appellation d'origine contrôlée”;
 - het nationaal identificatienummer van het dier of het in het slachthuis toegewezen nummer;
 - het nummer van het bedrijf van de veehouder;
 - de naam, het adres en het erkenningsnummer van het slachthuis;
 - de slachtdatum;
 - de vermelding „le temps de maturation entre les dates d'abattage des animaux et de la vente au détail au consommateur final est de 9 jours pleins au minimum” („de rijpingstijd, lopende van de datum waarop de dieren zijn geslacht tot de datum van verkoop door de kleinhandel aan de eindverbruiker, bedraagt minimaal 9 volle dagen”) — op vlees dat is bestemd om te worden gegrild of gebraden, met uitzondering van het borststuk, het longhaasje en de haas;
 - de vermelding „le temps de maturation entre les dates d'abattage des animaux et de la vente au détail au consommateur final est de 10 jours pleins au minimum” („de rijpingstijd lopende van de datum waarop de dieren zijn geslacht tot de datum van verkoop door de kleinhandel aan de eindverbruiker, bedraagt minimaal 10 volle dagen”) — op vlees in vacuümverpakking dat is bestemd om te worden gegrild of gebraden, met uitzondering van het borststuk, het longhaasje en de haas.
-